

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de Correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España y 8'50 francos en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA TODOS LOS MIERCOLES

Oficinas: En VALENCIA: Calle de Libreros, núm. 4, tercero.  
En MADRID: Calle de Alberto Bosch, núm. 12. pral.

ANUNCIO

Se reciben en las oficinas del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con numerosos corresponsales, y es uno de los periódicos agrícolas de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Pago adelantado

AÑO XXXIV

Valencia 8 de Noviembre de 1911

NÚM. 2.549

## A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cubertería, dirijase á los señores **hijos de Victoriano Echavarri**, de Olazagutia (Navarra).

## EL MUNDO ENTERO

Ha reconocido la superioridad de los vinos finos, tintos y blancos, **Marca registrada "EL SOL NACIENTE"**, siendo muy estimados por ser naturales e higiénicos y de pureza garantida.

**Tipos especiales para la Exportación á todos los Países.** DIRIGIRSE SOLICITANDO PRECIOS, Á LAS GRANDES BODEGAS DE ELABORACIÓN, CRIANZA Y MEJORA DE VINOS DE **MIGUEL TORRES ARIAS** — — — TOMELLOSO. — (Ciudad-Real)

## VITICULTURA

**Oportunidad trascendental para la reconstitución del viñedo**

Las noticias particulares recibidas desde algunos años, como los datos publicados por toda la prensa agrícola, denotan un estado general de desconfianza, ocasionado por los fracasos sucedidos y los gastos importantísimos que comporta la repoblación del viñedo.

Claro está que es difícil si no imposible, el cultivo de la vid indígena injertada sobre pies americanos ó de comercio general. puesto que los gastos impresionables á dicho cultivo en muchas ocasiones superan á la producción, y eso sin contar los fracasos, que por cierto son muy numerosos. debidos á la falta de afinidad, ó bien á otros accidentes consecutivos del injerto.

Según el criterio de ilustres viticultores, el estado actual de este cultivo se resume en pocas palabras: *«Luchar continuamente, con vigilancia extrema y esfuerzos constantes, para obtener un resultado incierto.»* No hay ilusión posible; el productor de vinos ordinarios ó de comercio no puede pretender ni esperar vender su caldo á precios elevados, porque así como ya lo explicó en artículos anteriores, los consumidores directos de los vinos comunes en el mundo entero son los trabajadores, y si el precio de dichos caldos es demasiado caro, lisa y llanamente dicho, no pueden comprarlos.

Por lo expuesto, que es muy comprensible para todos, el viticultor debe procurar, ante todo, producir muy bueno con los menores gastos posibles, evitando así el imponderable un cargo anual y forzoso, que irremisiblemente ha de llevarlo á la ruina.

Creo, pues, cumplir un deber de confraternidad informando á los viticultores que todavía no conocen los resultados obtenidos por las nuevas plantas de vid llamadas **«Híbridos productores directos»**, que hoy día y después de muchos trabajos y estudios se ha conseguido ver salir de la concha de la hibridación tipos nuevos, altamente resistentes por sus raíces á la filoxera, siendo su follaje y fruto inmunes á las criptógamas, y produciendo vinos iguales ó superiores á los producidos por nuestras viníferas, tanto en caldos tintos como blancos.

En los extensos terrenos que en los campos de Cataluña se ven cultivando las mencionadas plantaciones «híbridos productores directos», están bien definidas y comprobadas á satisfacción todas las cualidades expresadas en el párrafo anterior.

Siento infinito tener que manifestar cuán perjudicial es á nuestra viticultura, el atraso en que por desgracia se encuentra actualmente el elemento oficial, con respecto á los estudios de este cultivo, de oportunidad trascendental para la reconstitución del viñedo.

En Francia, el eminente, ó mejor dicho, el primer viticultor, M. G. Condere, ponente que fué en el Congreso Vitícola de Montpellier (17-31 Mayo 1911), donde estaban reunidas todas las eminencias viticultoras.

colas del mundo entero, llegó á expresarse de esta manera: Los híbridos productores directos tienen partidarios entusiastas, particularmente este año, en las provincias destruidas por el «Mildiu», donde han sido los híbridos las únicas cepas que han producido fruto.

Sin embargo, estas nuevas plantas también tienen sus detractores sistemáticos ó «enemigos encarnizados»: palladinos de la vid europea que ninguno ataca.

«Ellos creen su cruzada tan santa y tan patriótica, que todos los medios, hasta los más desleales, les parecen justificados contra semejantes enemigos de los vinos indígenas» (A).

La campaña encarnizada que se hace contra los «híbridos productores directos» nos recuerda en un todo la lucha de los alfuristas y de los americanistas.

Son los mismos argumentos, el mismo ardor por parte de los que ofician de don Quijote, que se obstinan en defender intereses que nadie les ha confiado.

El apoyo del mundo oficial por un lado, la misma fe por otro y el mismo destino, forzosamente nos obligarán á aceptar los híbridos directos, como antes se aceptaron las viñas injertadas. pues de la misma manera que antes no se podía tener etíeramente el palo en la mano, del mismo modo no se podrá tener siempre el pulverizador en la espalda.

Todas las crisis agrícolas acaban resolviéndose por soluciones agrícolas; las drogas y los remedios no pueden ser otra cosa que paliativos pasajeros.

La filoxera ha sido vencida por las vides americanas y no por el sulfuro; la clorosis, por los portainjertos de los terrenos calcáreos y no por el sulfato de hierro; el mildiu lo será por los híbridos resistentes y no por el sulfato de cobre (B).

«En resumen; los híbridos productores directos ocupan ya una parte muy notable en varias regiones vitícolas. Creo que su extensión aumentará siempre y que su porvenir es seguro y duradero» (C).

Como conclusión, ha sentado en el mismo Congreso de Montpellier M. E. Peé-Labby, Ponente de la Junta de estudios de los «híbridos productores directos», que *«los híbridos directos permiten cosechar sin gastos elevados y con pocos cuidados en el cultivo, un vino rico en alcohol y extracto seco muy apreciado por el comercio...»*

«No vacilo en declarar que los híbridos en un gran número de circunstancias por sus caracteres de resistencia y de fertilidad, prestan y prestarán grandes servicios á la viticultura» (D).

Comunicación de M. de Malafosse «La propagación de los híbridos productores directos, trayendo con ellos la seguridad de la cosecha, es una obra patriótica y moral» (E).

Eugenio Germán.  
Cardedeu (Barcelona) Octubre 1911.

Ultimamente se ha contratado con una Sociedad francesa la construcción de un nuevo dique seco, con capacidad para buques de 30.000 toneladas, que debe ser concluido á fines del año 1914, y en cuya construcción se ocupará un buen número de operarios. Este dique va á ser construido para que puedan entrar en él los nuevos buques que el Gobierno ha mandado construir en Inglaterra, de un tonelaje de 26.000 toneladas cúb.

**Importancia comercial.**—Talahuano es el puerto de importación y exportación de todos los artículos europeos destinados á la mayor parte del Sur y algo también del Norte del país. En la importación y exportación ocupan los diversos países la categoría siguiente: Inglaterra, Alemania, Norte-América, Francia, Italia, España, Portugal y Bélgica.

Los principales artículos importados son: maquinaria agrícola é industrial, hierro elaborado para todos los usos, aceites minerales y de oliva, tejidos de punto, lana y algodón, sombreros, artículos de cuero, cueros curtidos, artículos de loza y de hierro, cristales, vinos generosos, licores, conservas, etc., etc.

España ocupa un lugar insignificante en la importación de todos estos artículos, y esto se debe á las muy pocas relaciones comerciales que existen entre los productores é importadores. Se supone que la mayor parte de los artículos embarcados en Hamburgo para este país son fabricados en España con marca alemana é introducidos en el país como artículos alemanes. Un ejemplo es el aceite de oliva español, que los cosecheros no querían refinar, por lo cual no tenía aceptación; pero hoy, que se ha llegado á conseguir su refinación, ha resultado que no se vende, como debería, con marca española, sino con marca italiana.

Sucede lo mismo con otros artículos, á excepción de algunas conservas que entran al país de procedencia directa de España, entre éstas la sardina embarcada en Vigo por D. J. C., que tiene la mejor aceptación pues en lo que va corrido del presente año se ha despachado de aduana, sólo por este puerto, la cantidad de 1.800 cajones, con un peso bruto de 35.000 kilos. Este señor no ha tenido necesidad de cambiar su marca para que su conserva sea la de mayor aceptación, compilando con la francesa é italiana.

Son muchas las causas que motivan la poca importación de artículos españoles á este país, siendo la principal las muy pocas facilidades que el fabricante ó productor da al importador. Conozco un caso en que habiendo pedido catálogos y precios á fabricantes de Bilbao, de artículos de hierro, rieles y hierro elaborado, con el fin de introducirlos en el país, estos fabricantes han contestado que no podían competir con los demás países en precios y que, por lo tanto, creían inútil remitir catálogos.

Además, las casas importadoras y mayoristas prefieren hacer negocios con las casas establecidas en Hamburgo é Inglaterra, porque con éstos tienen franquicias y garantías que no tienen con los productores ó fabricantes españoles.

Hace muy poco tiempo se estableció en el país una oficina de ventas con el nombre de Crédito Hispano-Americano, teniendo su asiento principal en esta ciudad, pero no parece estar organizada en forma debida para poder obtener un buen éxito.

Si el Crédito Hispano-Americano hubiese establecido sus oficinas en las plazas de Santiago, Valparaíso y Concepción, con muestrarios y aún existencias de sus artículos y con personal competente de viajeros que conociese las plazas y comerciantes responsables, seguramente tendría un gran porvenir; é introduciría en el país muchos de nuestros artículos hasta hoy desconocidos.

La mayor parte de las casas importadoras alemanas, inglesas y americanas, establecidas en el país, tienen su asiento principal en sus respectivos países, y mandan aquí las mercaderías que les piden, para la venta en esta por medio de sus viajantes, á mayoristas y minoristas de responsabilidad y que les ofrecen garantías,

conociendo la solvencia de todo el comercio en general.

Los plazos que estas casas dan al minorista para el pago son de sesenta y noventa días, con un descuento de 6 por 100 y de 8 por 100, pagando al contado violento; dichas ventas son pagaderas en oro, ó sea con el recargo que éste tenga á su vencimiento.

Por ejemplo, hoy el cambio es de 10 1/2 d., el recargo entonces es de 70 por 100, el comprador paga sus facturas con dicho recargo; en esta forma el mayorista sufre alteración alguna en sus negocios con las fluctuaciones del cambio, pues puede pagar en Europa sacando letra el mismo día que le pagan sus facturas, pero para esto necesita un plazo más largo del que dan los productores ó fabricantes españoles. Si el productor tuviese que pagar sus facturas al recibir los documentos, no podría dar los plazos al minorista, y si los diese, se expondría á fracasar en sus negocios, por cuanto el mayorista tendría que pagar su mercadería al contado y el minorista á sesenta y noventa días, y en este transcurso de tiempo, el cambio puede tener alteraciones difíciles de prever. De otra manera, el mayorista necesitaría un fuerte capital, y aun así se vería comprometido.

Por otra parte, el comercio alemán, inglés y americano debe su gran desarrollo en este país, y puede decirse que en todo Sud-América, á sus líneas de vapores establecidas entre Guayaquil y Europa; éstos recogen los productos del Ecuador, Perú, Bolivia, Chile, Argentina y Brasil y traen las mercaderías de importación.

La producción mayor de Chile es el salitre, uno de los mejores abonos conocidos, que en España daría espléndidos resultados á nuestros agricultores si lo usasen en cantidad suficiente como lo hacen en otros países. La causa es el muy alto precio que éste tiene en Europa y sobre todo en España, donde se compra dicho artículo después que ha sido desembarcado ya en Alemania é Inglaterra, recargándose considerablemente con los fletes, descargas y demás primas. Si existiese una línea de vapores españoles que hiciesen viajes mensuales á estas costas trayendo nuestros productos y llevando los de estos países y sobre todo el salitre, este artículo se podría comprar en España á muy bajo precio, y su uso sería de grandes ventajas para nuestra agricultura, pues su precio sería un 90 por 100 más barato del que hoy día se paga en nuestros mercados. Establecida esta línea de vapores, el intercambio comercial de España y Chile sería de gran porvenir para ambos países.

**Exportación.**—Los embarques por este puerto, para la exportación con destino á Europa, son cueros, lanas, granos, quicala, cera y miel.

El principal artículo de exportación de este país es el salitre; éste es embarcado por los puertos del Norte, principalmente por el de Antofagasta, donde también se embarcan los minerales y metales traídos de la República de Bolivia.

(Del Vicecónsul honorario en Talcahuano señor Parto).

## Razas vacunas productoras de leche

Lo primero que deben hacer los hacendados que quieran dedicarse á la explotación de la leche y de sus derivados, esa gran industria destinada á transformar la ganadería del país, es, naturalmente, ocuparse de la especie de animales que conviene adoptar según el clima, la situación topográfica, la facilidad de transporte, de salida comercial, las condiciones de la alimentación, etc.

Esta es una cuestión de mucha importancia, que puede sin embargo fácilmente resolverse, por cuanto nuestra ganadería posee numerosos tipos que han dado sus pruebas con muy satisfactorios resultados.

Las razas que están llamadas á ocupar el primer puesto en el referido sentido, son las que á la par de ser grandes productoras de leche, poseen también la facultad de producir mucha carne. Entre ellas se encuentra la variedad holandesa, manchada de blanco y negro; la Schwitz,

de raza de los Alpes, y las especies lecheras de la raza Durham.

Puede recomendarse también la variedad normanda de la raza germánica y la suiza de la Simmenthal.

Como se comprenderá, el mayor éxito depende principalmente del hacendado, el cual debe esmerarse, tanto en la selección de los tipos que reúnan las mejores cualidades, como en el perfeccionamiento del progreso por medio de productores puros y de inteligentes cruces.

Las razas Jersey, Bretona y la de Ayr son productoras de mejor calidad de manteca; tienen el inconveniente de dar animales de pequeño tamaño y de prestarse mediocremente al engorde. A pesar de ello, no deben desecharse en absoluto, y se asegura que habría ventaja en cruzar con Durham cualquiera de estas tres razas, por cuanto son generalmente susceptibles de alcanzar un producto que reúna las buenas cualidades de ambos.

Por otra parte, también se aconseja tener, por cada diez ó quince vacas Durham, Schwitz ó Holandesa, una vaca Jersey, Ayrshire ó Bretona, á fin de que la leche y los productos que se sacan de ella adquieran algo de las buenas cualidades que poseen los que resultan de estos últimos animales productores.

No obstante, si se tratara, por ejemplo, de producir una buena leche para la alimentación y acreditar una marca de quesos, pudiéndose sacar de estas últimas una utilidad que compensaría la diferencia en carne, es indudable que convendría adoptar una de las tres razas tipos, cuyo producto contiene más extracto seco, suministra una manteca de clase insuperable y por consecuencia, un tipo de queso capaz de abrirse camino en los más difíciles mercados.

En resumen, puede establecerse que las razas igualmente productoras de leche y de carne, que hemos mencionado al principio, conviene á toda explotación ganadera, es decir, á todos los grandes establecimientos rurales en donde se quiere agregar los beneficios de la industria lechera á los que deja el proceero de ganados. En los pequeños establecimientos donde se tenga principalmente en vista el crédito que da una buena elaboración de productos, nunca estará de más dar la preferencia á las especies eminentemente lecheras, pues debe tenerse en cuenta que cada industrial ó propietario debe ante todo preocuparse del sistema que más le conviene.

## Comercio de vinos en Cape Town

Este producto, tan solicitado en la Gran Bretaña, carece de demanda en la colonia británica del Cabo.

El clima de esta región, colocada entre los 25 y los 34 grados de latitud, favorable á la agricultura—de la que tan cuidadosamente se ocuparon los naturales del país—procura frutos similares á los que se producen y se podían producir en España. Y nuestros vinos generosos, blancos y tintos, tienen aquí otros parecidos que pueden sustituirlos sin mucha diferencia.

De modo que jamás ha sido grande la importación de tales caldos, y sólo á fuerza de grandes gastos de reclamo se han dado á conocer, más que ninguna otra, las Casas de González Byass y C.<sup>a</sup>, Gordon y Pico, pero nunca ha pasado la importación de 3.000 libras esterlinas de valor, aun en los años en que los derechos aduaneros eran más favorables.

Tales derechos aduaneros, que hasta hace unos diez años eran de 7 y 1/2 por 100 ad valorem, después se han convertido en un 15 por 100. Los enormes gastos de alquileres, contribución, dependencia y escritorio que debe sostener el comerciante, serían suficientes, aun sin el recargo de derechos, para retraer al importador.

Claro está que si alguna bodega tuviera deseos de hallar aquí mercado, luchando contra los inconvenientes apuntados, debe garantizarse con una escrupulosa buena fé en la remisión de la mercancía, envío de agentes capaces, con preferencia á agencias ya establecidas para comercio similar,

(A) Véase la memoria in-extensa de los trabajos del Congreso de 17-21 Mayo 1911 Pág. 207.  
(B) Véase la memoria in-extensa de los trabajos del Congreso de 17-21 Mayo 1911 Pág. 219.  
(C) Véase la memoria in-extensa de los trabajos del Congreso de 17-21 Mayo 1911 Pág. 221.  
(D) Véase la memoria in-extensa de los trabajos del Congreso de 17-21 Mayo 1911 Pág. 223-225.  
(E) Véase la memoria in-extensa de los trabajos del Congreso de 17-21 Mayo 1911 Pág. 259.

## AVISO

Las oficinas de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES en Valencia se han trasladado de la calle de Sorni, núm. 2, á la de Libreros, núm. 4.

Toda la correspondencia deberá, pues, dirigirse á la calle de Libreros, núm. 4.

## CHILE

**Importancia comercial del puerto de Talcahuano en 1911.**—Talahuano ocupa el primer lugar como puerto militar y el segundo como comercial; su población es de 36.000 habitantes, teniendo la ciudad de Concepción á 20 kilómetros, unida por ferrocarriles y tranvías eléctricos.

Como puerto militar, cuenta con grandes diques; seco para buques de 15.000 toneladas y flotante para 2.000, donde se hacen las reparaciones de los buques de la Armada, ocupándose en los arsenales un promedio de 3.000 operarios para sus maestranzas y demás departamentos.



de los grandes pedriscos y otras calamidades, su cosecha actual ha sido más inferior que la del año último; en cuanto a calidad hay de todo; el producto de las vendimias de los pagos atacados de mildiu, así como las luchas en los primeros 8 días de Octubre, deja bastante que desear en su clase y grado alcohólico, pero en lo demás, que es la mayor parte, han salido vinos de 11 á 12 1/2 grados y de hermoso color rojo. Las compras de vinos son algo lentas y no contrasta con el gran movimiento que hay en la estación férrea donde los trenes suben abarrotados de piperfaco y bajan cargados de pipas llenas; los precios son flojos, tanto para la exportación, de 1'25 á 1'70 pesetas arroba, como para los fabricantes de alcohol, que pagan de 10 á 13 céntimos por grado y arroba. Es creencia general que el comercio, escarmentado de los reveses que sufrió en la campaña última, se halla en estado expectante, y hasta que no se vean claros todos los datos de la producción nacional y extranjera y por ello surja la normalidad, no se atreven á comprar á precio remunerador para el cosechero.—S. B.

**Alicante 6.**—El mercado de vinos se encuentra en la actualidad encalmado y los precios descienden de día en día, cotizándose los nuevos de clases superiores, destinados á la exportación, á 4 y 4'50 pesetas sobre grado y hectólitro puestos en almacén. Los precios para los más finos oscilan entre 2 y 3 pesetas. Las ventas de almendra siguen animadas, vendiéndose todo cuanto entra en almacenes. En alza los aceites, detallándose el andaluz clase corriente á 18 pesetas arroba de 12 y 1/2 kilos y los finos de Benejama, Onil y otros pueblos de la provincia, de 19 á 21.

La cebada nueva se vende en esta plaza á 34 pesetas cahiz Alicante y 32 Elche; la avena, también nueva, á 20'75 y 18'25, respectivamente; garbanzos de Castilla, de 64 á 155 pesetas los 100 kilos; trigo, á 21'77 pesetas los 100 kilos el de Rieseño, á 23'44 id. el de Medina, á 21'99 id. el de Peñafiel y á 22'57 id. el de Salamanca. Precios de las harinas: de fuerza, á 43 pesetas, y blancas y doradas, á 38 id.—El C.

**Porvenir del comercio español en Canadá**

Creo que si se adoptasen métodos modernos, el comercio de España con el Canadá podría aumentar muy considerablemente. Tengo la plena convicción de que existen gran número de productos españoles que podrían venderse en el Canadá con gran ventaja en los precios. Canadá, á pesar de ser solamente una colonia, tiene agentes comerciales pagados por el gobierno, residentes en Inglaterra, Escocia, Sud-Africa y Austria y ha enviado un representante comercial al Japón. Estos agentes informan al gobierno canadiense de la demanda de cualquier artículo que se produzca en el Canadá; también se comunican directamente con los fabricantes y productores canadienses poniéndolos en relación directa con los compradores del país en que residen: tienen en sus oficinas muestras y listas de precios que exhiben en las exposiciones locales tan pronto como una oportunidad se presenta. Tan estos y otros medios similares el Canadá está extendiendo grandemente su comercio en todas direcciones. California (Estados Unidos) tiene un representante en Toronto para promover la venta de los vinos y frutas californianas. La importación frutera de California: naranjas, uvas, pasas, limones, fresas, etc., etcétera ha aumentado dos millones y medio de dólares en cinco años. España ha aumentado en el mismo periodo de tiempo 103 000 dólares solamente, y puedo asegurar que los productos españoles pueden competir ventajosamente en precio y calidad con los de California. Podría nombrarse un agente de Toronto, quien podría asumir Ontario y las provincias del Oeste incluidas en mi jurisdicción consular. Dicho agente podría tener una oficina que fuese, como queda dicho, el centro del comercio del Canadá con España, y en la que no se encontrasen más que productos españoles. En un principio, una pequeña nómina para atender á los gastos de oficina sería necesario y podría evitarse el pasarle sueldo alguno cediéndole una comisión las casas exportadoras. (Del General honorario en Toronto Sr. Thompson).

**NOTICIAS**

Autorizada por el Ministro de Fomento, la Dirección general de Agricultura ha publicado la Memoria relativa á la campaña contra la langosta en 1910-1911, en la que aparece la cuenta general de los gastos originados en la última primavera con cargo al crédito de 500.000 pesetas concedido por la ley de 19 de Junio pasado. De ella resulta que lo gastado hasta 30 de Septiembre asciende á 344.630,26 pesetas, quedando un remanente de 155.369,74 pesetas, al que hay que añadir el importe de 1.573 cajas de gosollina, que es de pesetas 32.907,75, sobrante que queda para el año próximo, y el cinco utilizable, que se estima en 50.000 pesetas. Los trabajos se han realizado perfectamente, sin que se hay producido queja ni reclamación alguna.

El tanino es una sustancia de las de más importancia en vinificación. Obra en los vinos como un precioso agente de conservación. En años de vendimias alteradas ó demasiado maduras, los mostos contienen un exceso de materias albaminoideas que ocasionan la precipitación de parte del susodicho elemento, cuya falta se echa luego de menos en los vinos. Para favorecer la coagulación de las mentadas materias y la clarificación rápida de vinos procedentes de uva atacada por la *cochylis*, podrá dársele ó demasiado maduras, es muy conveniente la adición de cinco á diez gramos de tanino en el vino y 10 á 20 en el mosto, disolviendo dicho producto en alcohol ó el mismo vino al efectuar la adición. Es indispensable que el tanino proceda de la misma uva, y el mejor de todos es que se halla al estado cristalizante donde ya no cabe más pureza.

Según evaluaciones oficiales, la cosecha de pasas de Corinto alcanzará este año la cifra de 330.000.000 de libras venecianas (medida análoga á la antigua libra castellana de 16 onzas) por 253.000.000 que se cosecharon el año pasado. De acuerdo con la Sociedad arrendataria y para lograr disminuir las ofertas de los productores en el mercado mundial, aumentando así el precio, el Gobierno heleno ha decidido que los impuestos de esta renta estancada se paguen en la propia especie y que la Arrendataria compre el 35 por 100 de la cosecha para la fabricación «por la destilación» de los productos de la precitada pasa.

Para aprovechar las cosechas de leguminosas destruidas por el granizo, lo prudente es esperar á que los tallos y frutos tomen todo el desarrollo de que sean susceptibles, hasta que llegue la época en que, naturalmente, se sequen, puesto que el granizo no ha podido destruir más que algo de la parte aérea de la planta, respetando siempre la raíz; y pudieran con las aguas de la primavera desenvolverse por completo los tallos que hayan respetado y producirse nuevos brotes. Lo que acaso no ocurrirá, es que estos nuevos brotes lleguen á fructificar, y por lo tanto, la cosecha puede ser casi nula si los tallos que se salvaron del padecido están en pequeña cantidad; pero siempre tenemos una masa vegetal más ó menos grande que, enterrada cuando se comprende que ha terminado su desarrollo, servirá como abono verde de valor no despreciable. Esto, supuesto que las condiciones climáticas del país permitan que llegue á maduración lo existente y lo que puede brotar, que eso puede verse en su día y obra en consonancia con lo que más económico resulte.

El comercio exterior de España durante el mes de Agosto último, á que alcanzan los últimos datos oficiales conocidos y siete meses anteriores, está representado por la suma de 1.317 millones, de los que corresponden 745 millones á la importación. Estas cifras comprenden el tráfico general y el de metales preciosos. El volumen de las importaciones ha tenido aumento de 738 millones, excluyendo el oro y la plata y moneda, disminuyendo, por el contrario, las exportaciones en 9,6 millones de pesetas. El saldo, pues, de la balanza mercantil nos es adverso por la suma de 121,3 millones de pesetas. Los senadores y diputados por Navarra han celebrado una reunión para cambiar impresiones acerca del Congreso agrícola que en aquella región se celebrará el próximo verano. Un cuidadoso agricultor de Cataluña ha publicado interesantes detalles referentes al cultivo de los ajos. La variedad conocida por «Banyolas» ha producido 7.700 kilos por hectárea, al tiempo que las variedades del país, observándose los mismos cuidados y con los mismos abonos, sólo produjeron 5.300 kilos por hectárea. Los abonos empleados fueron siempre los de corral, y una fórmula sencilla de abonos químicos, predominando los superfosfatos.

El ministro de Estado ha comunicado de Real orden á la Asociación Gremial de Criadores y exportadores de vinos de Málaga, que con fecha 16 de Agosto último se dieron instrucciones al Embajador de España en Londres para que gestione del Gobierno británico se dicte una disposición análoga á la ley española de 14 de Marzo de 1904, para la importación de pasas extranjeras, y, en su defecto, se prohíba la fabricación y venta de los vinos elaborados con dicho fruto, *basis vinis*, ó por lo menos el denominar indebidamente vino el producto fabricado en esas condiciones. Las conclusiones, aprobadas por aclamación en la Asamblea agraria de Valladolid, son las siguientes: 1.º Solicitar tarifas ferroviarias especiales económicas para el transporte del trigo. 2.º Facultar á las diputaciones y Asociaciones agrarias á intervenir en el trigo. 3.º Elevación de derechos arancelarios del maíz. 4.º Persecución de adulteraciones. 5.º Protección á los precios para productos agrícolas. 6.º Modificación del servicio arancelario para trigos extranjeros que no disfruten de la normalidad arancelaria. 7.º Creación de un Banco nacional agrario, y 8.º Solicitar el establecimiento de sindicatos.

Fijándose una revista de Londres en el curso del negocio de frutas secas, dice que ningún cambio de importancia ha tenido lugar en el mismo, pero llama la atención sobre la fuerte demanda que han merecido esta temporada las clases bajas de pasa valenciana, obediendo ello sin duda á los compromisos contraídos á bajos precios por algunos especuladores. En cambio en las cuartas cajas corrientes á buenas apenas se ha registrado competencia entre los compradores. Los corintos están cada día más firmes, y las sultanas, por su escasez, siguen cotizándose de 60/ á 70/, siendo el precio más bajo de 53/ á 55/ para fruto dañado. Comunican de Logroño: «En muchas zonas de esta provincia se están aprovechando las lluvias caídas durante los últimos días para realizar las labores preparatorias de la siembra de cereales. Está en todo su apogeo la operación de arrancar las patatas, de las que la cosecha es algo más que regular. Los tubérculos se cotizan á 10, 11 y 9'50 pesetas los 100 kilogramos, según variedades y tamaños, realizándose una activa exportación á las provincias del Norte y Cataluña. Son numerosos los arados de desfonde que funcionan en la provincia, lo que permite esperar que la campaña de reconstrucción de los viñedos destruidos por la filoxera sea más activa de lo que se creía.» En Sevilla se ha dado principio á la campaña naranjera, y el resultado de ella, aunque mejor que la del año anterior, dejará mucho que desear. El fruto, que es escaso, no tiene el desarrollo debido; la presentación también deja bastante que desear, debido á la enfermedad que se denomina *piojo rojo*. El precio del millar oscila de 11 á 13 pesetas. Según noticias recibidas en Gobernación, los labradores de Logroño se muestran satisfechísimos por haber cesado la lluvia en que han estado anegados durante muchos días. Esto les permitirá hacer las labores de la sementera bajo excelentes auspicios. Este año, y después de muchos seguidos en contrario, resulta buena la cosecha de higos secos en la provincia de Castellón de la Plana, cuya producción ofrece alguna estima en la parte media de la zona del Maestrazgo y centro de la cuenca del Mijares. La producción de vinos en Francia en 1911, se calcula, según noticias, en 44.776.000 hectólitros, contra 28.520.969 en 1910. Establecimiento Tipográfico de José Guix Miñana, 7 y 9, VALENCIA

**MARCA CONCEDIDA**

**VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ALAVA)**

DE LOS HEREDEROS DEL **Excmo. Sr. Marqués de Riscal**

Exposición de Bardeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR  
La más alta recompensa concedida á los vinos tintos extranjeros

PRECIOS EN LA ESTACION DE CENICERO	VINO EN SU 3.º AÑO 3.º AÑO 4.º AÑO			PESO aproximad. Kilos
	Pesetas	Pesetas	Pesetas	
Barril de 225 litros con doble envase.	230	280	350	300
Idem * 100 * id.	110	130	160	140
Idem * 75 * id.	85	100	120	112
Idem * 50 * id.	60	70	85	80
Idem * 25 * id.	35	40	45	40
Caja con 25 botellas.				50
Idem * 12 id.				25
Idem * 25 medias botellas.				35

**Pedidos.** Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Alava), M. G. Dubes, dirigiéndose las cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Domínguez y Pérez Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal izquierda.

**Pago.** Al contado, al hacer el pedido, en letra á ocho días vista sobre Madrid.

**Advertencia.** La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve á la botella y á la media botella. En las etiquetas y en los corchos va marcado el año del vino.—Todos los envases se envían precontados.

Se admiten las botellas y las medias botellas vacías abonando al consumidor pesetas 0'25 por cada una, con tal de que devuelvan las mismas con sus fundas y sus cajas.—No se admiten los envases vacíos del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase de pedidos.

**Aviso muy importante á los consumidores.**  
Exigir siempre intacta la malla de alambre que precinta á la botella y á la media botella. Fijense muy especialmente en nuestra marca concedida.

**INJERTOS**

LAS MEJORES **VIDES AMERICANAS** DE SELECCIÓN GARANTIZADA

Barbados Estacas Estaquillas

**165 HECTÁREAS DE VIVEROS Y PLANTACIONES**

SITUADAS EN LAS FINCAS SIGUIENTES

La Sala de Valformosa, 102 hectáreas.—La Sort, 32 hectáreas.—Casa Milá, 8 hectáreas.—Mascacarro, 7 hectáreas.—Viure (Ampurdán), 10 hectáreas.—Otras pequeñas, 6 hectáreas.

Cultivos mejor organizados y más importantes de Europa

**CENTRO VITÍCOLA DEL PANADÉS**

Director-Propietario: **Jaime Sabaté**

EXPORTACIÓN A TODAS LAS REGIONES VITÍCOLAS DEL MUNDO

Producción para la Campaña de 1910 á 1911.	2.000.000 de INJERTOS bien soldados y arraigados.	2.000.000 BARBADOS con magníficos brotes.
	6.000.000 Estacas injertables de 40 á 45 cm. por 6 mm.	10.000.000 Estaquillas de vivero de 50 á 60 cm.

Todo en variedades mejores y más recomendadas

Garnachas, Tempranillos, Moscatels, Mazuelas, Gracianos y Tintos finos de Aragón y Castilla

VIURA, CALAGRANO, ALBILLO, PALOMINO, VERDEJO

Sobre MOURVEDRO x RUP. 1 202—RUP-LÓT-RIPARIA x RUP. 3 309

3 306 y 101-14—ARAMON x RUP. núm. 1 núm. 9—BOUWISQUOU x RUP. 93-5—CHASSELAS x BER. 41 B-420 A y 457-11

Todos los propietarios más expertos y entendidos de la nación entera, todos los viticultores que en materia de nuevas plantaciones saben adonde van, dirigen sus encargos de vides á esta casa.

**PÍDANSE PRECIOS INDICANDO LAS CANTIDADES QUE SE DESEAN ADQUIRIR**

Despensas de tierras á gran profundidad con maquinaria á vapor, propiedad de esta casa. Roturaciones y plantaciones de torresnos á rosalt (desajol).

Capital invertido en viveros y plantaciones: Pesetas 600.000

Casa visitada por S. M. el Rey D. Alfonso XIII

PROVEEDOR EFECTIVO DEL PATRIMONIO DE LA REAL CASA

Dirijase toda la correspondencia á **JAIMÉ SABATÉ**  
Villafraanca del Panadés (Provincia Barcelona)

**Manuel Esteve (Hijo)**

Comisiones, Consignaciones y Representaciones

VALENCIA

**DESPACHO:** Colón 48.—Teléfono 131

**ALMACENES:** Grao (Via de Barcelona).—Teléfono 1116

**AGUAS SUBTERRÁNEAS**

**Arturo Alcober**

Hidróscopo-Geognosta

**FÉLIX PIZCUEBA, 20, LETRAS E. C.—VALENCIA**

Estudios hidro geológicos. Indicación del volumen y profundidad de los manantiales y construcción de pozos artesanos SOLAMENTE cuando la constitución geológica promete un éxito feliz.

El alumbramiento de aguas ni exige grandes desembolsos ni riesgo en el capital, como prueban nuestros múltiples descubrimientos. Apoyadas nuestras indicaciones en una vasta experiencia y especial estudio, proporcionan SIEMPRE resultados positivos y altamente remuneradores. En todo cortijo ó masía de alguna extensión descubrimos manantiales que dan aguas de bie, mediante trabajos fáciles y económicos.

**Cubas de Cemento armado forradas de vidrio**

para la conservación de Vinos, Alcoholes, Aceites, Sidras

**BORSARI & C<sup>ie</sup>.**

Producción anual 250.000 hectólitros.

Pedir el Catálogo ilustrado de las obras ejecutadas.

Cubas de Cemento forradas de Vidrio

3.000.000 de hectólitros de cubas construidas por esta casa.

Presupuestos, proyectos, planos, visitas gratuitas.

Referencias de primer orden.

**Borsari & C<sup>ie</sup>, Paris, B<sup>d</sup> Magenta, 14**

Agente general en España: **M. Labadie**  
San Sebastian (Guipúzcoa).

**INSTITUTO VITÍCOLA**

Campos de Experiencia. Cultivo especial y selección de Híbridos de vid productores directos

Fundación en 1898

**EUGENIO GERMAIN en CARDEDEU (Barcelona)**

**CEPA DE CINCO AÑOS SIN ABONO.**

Sin injertar! Sin sulfatar! Sin azufurar!

Viga vigorosa, sana, con abundante producción y buen vino

SE REMITE CATÁLOGO-TARIFA DE PRECIOS Á QUIEN LO PIDA

**CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA**

GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRÍCOLAS

DIRECTOR-PROPIETARIO **D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA**

Especialidades que recomiendan á esta antigua y acreditada Casa: **ARBOLES FRUTALES** en grandes cantidades de las especies y variedades, des más superiores que en Europa se cultivan.

**VIDES AMERICANAS**

INJERTOS BARBADOS ESTAQUILLAS de inmejorables condiciones y absoluta autenticidad.

Precios muy económicos en pedidos de alguna importancia.

Los primeros peritos científicos y los principales viticultores recomiendan el empleo del

# OENO-FOSFATO

en los vinos de la vendimia, en sustitución del yeso

**PRIVILEGIO Hugouenq**, aprobado por la Academia de Medicina de París en 1888 y por el Comité consultivo de Higiene de Francia de 1889, por las siguientes razones: 1.ª, el **Oeno-Fosfato** aumenta la riqueza alcohólica del vino; 2.ª, enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan (*Discurso del catedrático M. A. Gautier*); 3.ª, aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar el sabor amargo y la impresión áspera que caracterizan los vinos enyesados; 4.ª, da al vino un color de brillo intenso; 5.ª, lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfatado clarifica energicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no descansan en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.ª, el vino **fosfatado** no da yeso al análisis, pues la sal formada no es un sulfato, sino un **fosfato**, siendo el **Oeno-Fosfato** sin acción sobre la sal contenida naturalmente ó añadida al vino en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.

Se desean representantes con buenas referencias en las principales poblaciones vinícolas. Para prospectos y demás detalles, dirigirse á **D. C. W. Crous**, Bisbe, 1 y 3, Valencia, Agente General en España

## Cosecheros y tratantes en vinos

### ENOFENOL Anti-fermento

Para la conservación de los vinos; no contiene sustancias extrañas al mismo; permitido por las leyes vigentes y con análisis del Laboratorio Municipal de Valencia y del Dr. D. Vicente Peset

Arreglos de vinos agrios, plocados y amargos--Catálogos y consultas gratis

**R. Cantero**

Fábrica de productos enológicos--Calle Pintor Sorolla, 32-Valencia

### ABONOS MINERALES Y PRODUCTOS QUÍMICOS

La Sociedad general de Industria y Comercio posee, entre otros negocios, la explotación de las más importantes fábricas nacionales de superfosfatos y abonos minerales compuestos, ácidos sulfúricos, anhídrido y comercial, ácidos nítricos y clorhídricos, sulfatos de sosa, gliceras comerciales y farmacéuticas, colodión y demás productos químicos. Fábricas en Elorrieta, Zuazo y Guturribay (Vizcaya); en El Caleyo y Avilés (Asturias); en Bonanza y Trafaria (Portugal).

Diríjanse los pedidos:

GRAN VIA, 1, BILBAO.—VILLANUEVA, II, APARTADO 340, MADRID.—EDIFICIO DEL BANCO ASTURIANO, OVIEDO

### FABRICACIÓN DE ANISADOS FINOS

Especialidad "Anis Balsasada,"

Primer premio en la Exposición de Ciudad Real de 1907.—Medalla de oro en Zaragoza 1908

AGAPITO BALMASEDA (MALAGÓN)

### CASA ESPECIALISTA DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS

VENTA EXCLUSIVA DE LAS

Sembradoras SAN BERNARDO

Idem. BUD SACK

Segadoras DEERING NUEVO IDEAL

Trilladoras BUSTON

Pidan catálogos especiales

Alberto Ahles y C.---Félix Schlayer, sucesor

BARCELONA, Paseo de la Aduana, 15 y 17.

MADRID, Alcalá, 46.

Sucursales en Sevilla, Córdoba, Taffala, Palencia, Riosoco y Badajoz.

### AVERLY, MONTAUT Y GARCÍA

ZARAGOZA

Telas metálicas, cribas, alambrados de espinos artificiales. Piedras de molino y toda clase de máquinas agrícolas e industriales.

Segadoras, trillos de todos sistemas, aventadoras, arados, prensas de paja, heno y aafalfa y todos los nuevos útiles de campo.

PIDANSE CATALOGOS

ZARAGOZA



No bebas más, este vicio no es más que nuestra ruina.

Ahora es posible curar la pasión por las bebidas embriagadoras.

Los esclavos de la bebida pueden ser librados de este vicio, aun contra su voluntad.

Una cura inofensiva llamada Polvo Coza, ha sido inventada, es fácil de tomar, apropiada para ambos sexos y todas edades y puede ser suministrada con alimentos sólidos ó bebidas sin conocimiento del intemperante.

MUESTRA. Todas aquellas personas que tengan un embriagador en la familia ó entre sus relaciones, no deben dudar en pedir la muestra gratuita de Polvo Coza. Escribe hoy COZA POWDER Co., 76 Wardour Street, Londres, Inglaterra. El Polvo Coza puede ser también obtenido en todas las farmacias y el V. L. se presenta á uno de los depósitos al pie indicados puede obtener una muestra gratuita. Si no puede Vd. presentarse, pídese en escribir para adquirir la muestra gratuita, diríjase directamente á

COZA POWDER CO. 76 Wardour Street, Londres 198

Depósitos: en las siguientes farmacias: MADRID: Puerta del Sol, 5.—Pecelados, 25.—Pellegros, 9.—Arenal, 2.—Núñez de Arce, 17.—Infantas, 28.—Abada, 4.—Hortaleza, 17.—

Jorge Juan, 17.—Príncipe 13.—Ayala, 9.—BARCELONA: Calle del Call, 22.—BILBAO: Plaza Nueva, 4.—CORDOBA: Onda de Candenas, 26.—CORU A: Castelar, 18.—FERROL: Real, 90.—GRANADA: Plaza San Gil, 10.—MALAGA: Torrijos, 74.—MURCIA: J. Ferrer S. en C.—OVIEDO: Campomanes, 2.—PAMPLONA: Zaragoza, 25.—SEVILLA: Tocán, 24.—SANTANDER: San Francisco, 24.—VALENCIA: Calle San Vicente, 2.—VALLADOLID: Abguías, 28.—ZARAGOZA: Don Alfonso, 1, 35.

### COSECHEROS Y VITICULTORES

Si quereis obtener vinos bien elaborados y aumentar la riqueza alcohólica, emplead en la vendimia el VINO-PHOSPHATE.

Este producto regulariza la fermentación de las uvas y mostos é impide toda clase de alteraciones y enfermedades, dejando los caldos brillantes y de buen paladar.

Si por de-gracia tenéis vinos que no han sido tratados con el VINO-PHOSPHATE en la vendimia y se han vuelto ácidos usad con toda confianza el ANTI-AGRIO.

**JUAN PECH AINE**

19, Paseo de la Aduana, Barcelona

Depositarlo general de estos dos productos.

Envío gratis de catálogos y prospectos especiales de productos para los vinos.

### MAQUINARIA MODERNA

PARA LA FABRICACIÓN DE ACEITES FINOS Y CORRIENTES

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA

Sistema SALVATELLA

Deshuesadora para elaborar aceites finos.

Trituradora para molar gran cantidad de aceitunas.

Remoledora para remolar los orujos para aceites corrientes.

Bombas especiales para trasegar aceites. Tres números distintos, que rinden 50, 90 y 250 litros por minuto, movidas á brazo.

Prensas hidráulicas y de otros sistemas.

Filtros para la refinación de aceites.

Estrujadoras para las uvas.

Trituradoras para cemento, por corteza de pino y encina y para grandes y pequeñas fabricaciones.

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor.

VIUDA DE M. SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas

### DISPONIBLE

## Para los Viticultores

La célebre obra del eminente enólogo Ottavi es un guía de inapreciable valor para los viticultores.

Los que tengan que construir bodegas ó modificarlas no deben olvidarse de consultar los estudios notabilísimos del eminente Ottavi.

Ni en el extranjero ni en España se conoce libro de mayor utilidad para los que se dedican al negocio de vinos.

La obra, á pesar de los muchos grabados que tiene y de contar más de 600 páginas en 4.º, solo cuesta 8 pesetas.

Bodegas y Destilerías, Cooperativas por Rivas Moreno.—Prólogo del Sr. Janini.—Precio 2 pesetas.

Estas dos obras se venden en todas las librerías.—Depósito San Martín, Puerta del Sol, núm. 6, Madrid.

### ARADO GIRATORIO

AGRICULTORES: no uséis otro arado que el arado giratorio sistema "PALACÍN" CON PRIVILEGIO EXCLUSIVO

(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)

Es el mejor, más ligero, más fuerte y más barato de los conocidos hasta el día.

Para que nadie pueda llamarse á engaño se dá á prueba.

También se remiten Catálogos á quien los desee.

Para la ventosa necesitan representantes en los pueblos en que no los haya, dándoseles un tanto por comisión.

Los pedidos á Eusebio Palacín, autor y constructor, Husca, calle de San Lorenzo.

Al que presente un arado de mejor manejo, más útil y más barato, se le regalarán 200 pesetas.

### Vinos

turbios, etc., quedan brillantes y transparentes en dos días

con el clarificante "PACKELHELL" de Augusto Jungnickel, Hamburgo, 36. Fábrica de productos clarificantes. Muestra á disposición.

Se desea Casa importante que quiera encargarse

de la venta exclusiva de

un buen artículo, propio

para los tratantes en vinos.

Ofertas bajo W. R. 5235,

al Centro de anuncios de

Rudolf Mosse, Viena I.